KIKKOMAN

Cremige Peperoni-Tomatensuppe mit Teriyaki-Crevetten

Gesamtzeit **45 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Marinierdauer **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'696 kJ / 405 kcal

Fett: **21.2 g** Eiweiss: **26 g**
Kohlenhydrate: **26.6 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

3	rote Peperoni
3	saftige Tomaten
1 EL	gehackte Chilischote
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsebouillon
1.5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0.25 TL	frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	gehacktes frisches Basilikum

Zum Anrichten

150 g	rohe Crevetten
2 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
60 g	Pimientos de Padrón (oder Zucchetti)
1 TL	Olivenöl
1 EL	gehacktes frisches Basilikum
1 EL	gehackte frische Chilischote

ZUBEREITUNG

Schritt 1

In einem Topf die gewürfelte Peperoni, Chilischoten, Tomaten und den gehackten Knoblauch in Olivenöl anbraten. Mit Bouillon aufgiessen, mit Kikkoman Sojasauce (oder Kikkoman Ponzu) würzen und 20 Minuten kochen lassen.

Schritt 2

Wenn die Suppe fast fertig ist, die geputzten Crevetten mit Kikkoman Teriyaki Marinade bestreichen und braten oder grillieren, bis sie gar sind. Die Pimientos de Padrón oder Zucchettischeiben in Olivenöl anbraten und mit Basilikum und Chilischoten bestreuen.

Schritt 3

Die Suppe in einem Mixer glatt pürieren, mit Pfeffer und frischem Basilikum abschmecken. Mit den garen Crevetten und Pimientos servieren.